

WARRANTY CONDITION

EN

This product has a 2-year warranty as of the date of purchase*, covering any fault resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the appliance.

*upon presentation of the sales receipt.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

MADE IN TÜRKIYE

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE

produtsupport@contact.electrodepot.fr



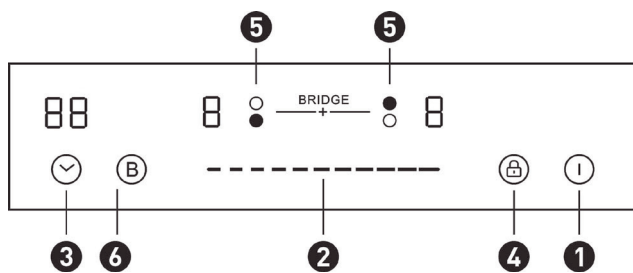
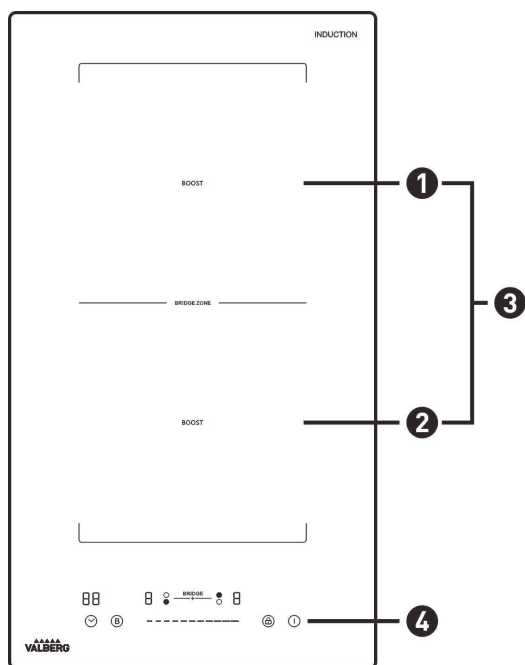
Induction hob with controls
Table induction avec manettes
Inductiekookplaat met knoppen
Placa inducción con botones

10000843 - IH 2 TB1FZ 373C

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	26
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	52
INSTRUCCIONES DE USO	78







Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product.
Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT,
VALBERG brand products are easy to use, reliable
and high quality.
You can be sure of complete satisfaction every time
you use this appliance.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Preview of the appliance

Description of the appliance

B

Using the appliance

Installation
Usage

C

Useful information

Maintenance and cleaning
Troubleshooting
Display of fault codes (Induction hob)

These instructions are also available on our site at:
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

Description of the appliance

- ❶ Hob max. 1800/2100 W
- ❷ Hob max. 1800/2100 W
- ❸ Hob max. 3000/3600 W
- ❹ Control panel

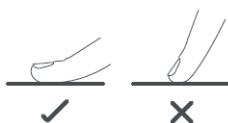
Control panel

- ❶ START/STOP controls
- ❷ Cooking power and timer adjustment controls.
- ❸ Timer selection control
- ❹ Locking control
- ❺ The cooking zone selection control.

Using the selection controls

- Touch lightly on the selection controls - these respond to simple touch, without needing much pressure.

Activate a selection panel control by placing your finger firmly on it (see diagram).



A 'beep' is emitted to indicate that the requested action has been carried out.
Ensure that no objects obstruct or interfere with the operation of the selection control.

NB:

Even a thin layer of water can hinder the proper functioning of a selection control.

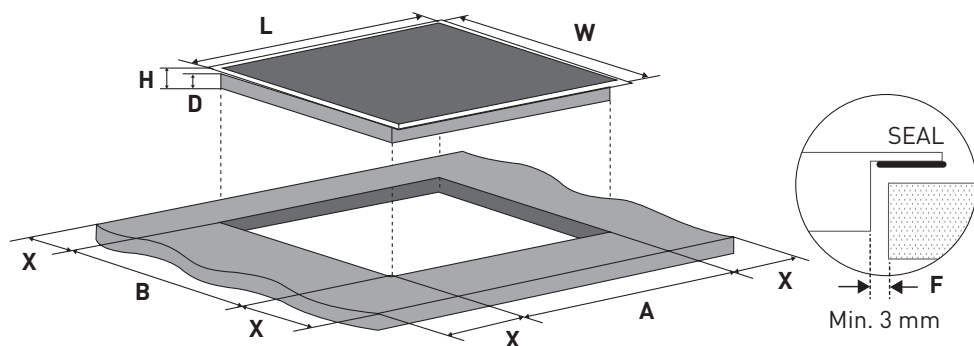
Installation

WARNINGS:

- Installation and maintenance of the appliance should only be carried out by a **QUALIFIED TECHNICIAN** in accordance with local safety standards.
- Failure to do so will void the warranty.
- The ceramic hob shall not be mounted on cooling equipment, a dishwasher or a dryer.
- For reliability of the appliance, the ceramic hob should be installed for optimal heat dissipation.
- The wall and the area above the hob surface must be able to withstand heat.
- To avoid any damage, the worktop and adhesive used adhesive must be heat resistant.
- Do not use a steam cleaner to clean the hob.
- A board must be installed under the hob.

Installing the hob

1. Cut a hole in the worktop according to the dimensions specified in the diagram. A minimum gap of 5 cm (50 mm) should be left around the hole. The worktop must be at least 3 cm (30 mm) thick and made of a material resistant to high temperatures to avoid significant deformation caused by the heat given off by the hob, as shown in the diagram.



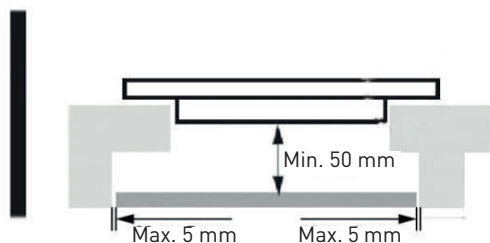
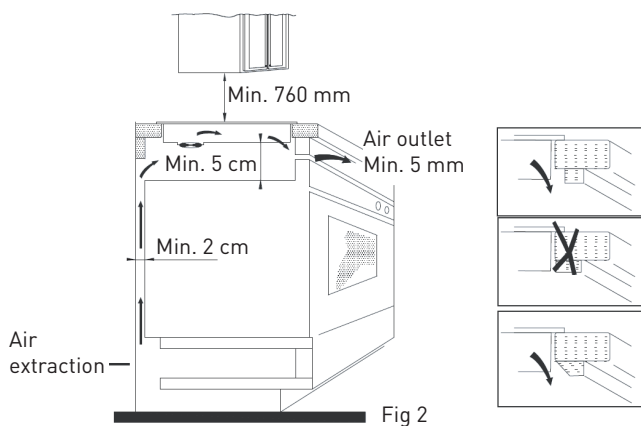
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm) maximum	D (mm) without junction box	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	58	54	54	270	490	50 min

2. Ensure the ceramic hob is properly ventilated, with no obstructions to the air inlets and outlets.

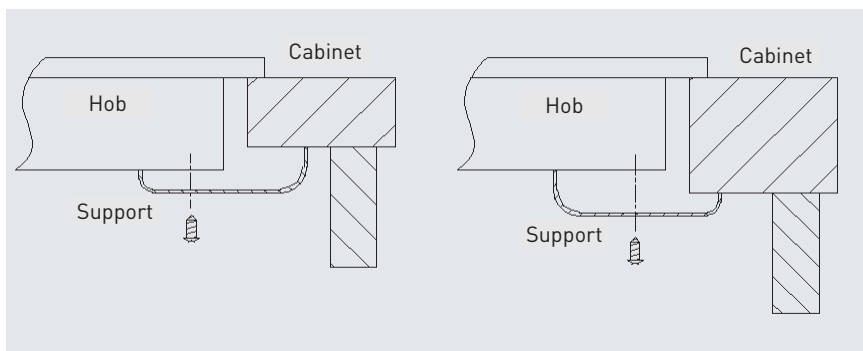
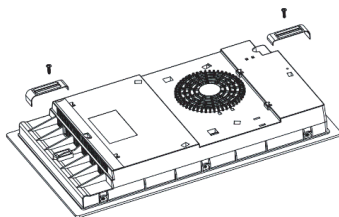
Fig 2.

NOTE:

The safety distance between the hotplate and the cupboard above should be at least 760 mm.



3. Secure the ceramic hob to the worktop by fastening the four clips underneath the hob. Adjust the bracket position to the thickness of the tabletop. Fig 3.



Electrical Connection

Check that the subscriber's meter and fuses can withstand the current used by the hob, taking into account other electrical devices connected.

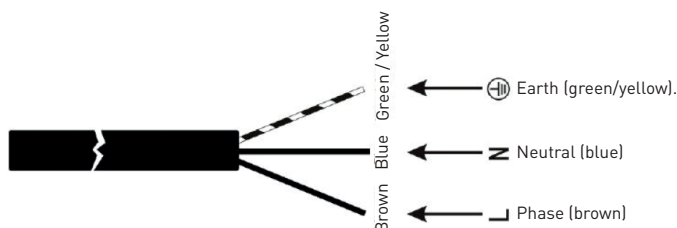
- Inline fuse rating (one per phase): 16 amps
- **The appliance must not be connected using an extension lead or multi-socket electrical plug as this may cause a fire risk.**
- Use a connection with a grounding terminal, which must be connected in accordance with standard NF C 15 - 100.
- Once installed, make sure the power cable is easily accessible.
- The electrical supply from the meter must not be less than 4 mm² per conductor.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its aftersales department or a qualified technician.

The installer must ensure that the electrical connection is correct and that it complies with local standards.

- The electrical cable must not be bent or compressed.
- The electrical cable must be checked regularly and only replaced by a qualified technician.
- This appliance must be installed according to national electrical standards.

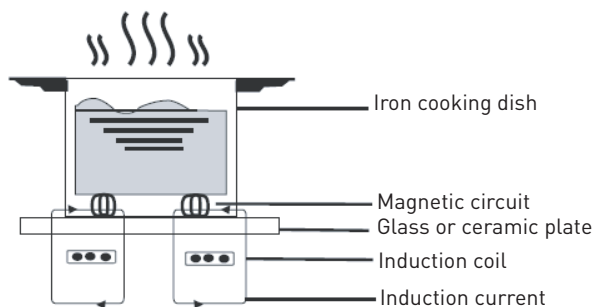
- Connect hob IH 2 TB1FZ 373C in accordance with the electrical diagram below.



Usage

Operating principles of an induction hob

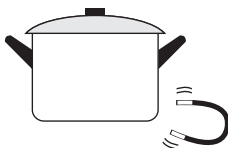
The induction hob is equipped with a coil made of ferromagnetic material and a control system. The electric current generates a strong magnetic field in the coil. This generates heat, which is then transmitted from the hob to the cooking pan.



Choosing the right cookware

Use only kitchen utensils suitable for induction hobs.

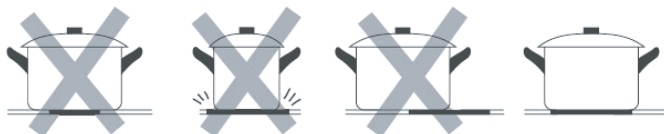
- You can check this on the packaging or as marked underneath the cookware.
- You can also do the so-called magnet test. Bring a magnet close to the base of the container. If the magnet is attracted and sticks to the container, it is suitable for induction cooking.
- If you do not have a magnet, place the container on the cooking zone. If the cooking zone displays 'power on', the container is suitable. If the 'E' symbol flashes, it indicates that the utensil is not suitable.
- Cookware made of pure stainless steel, aluminium or copper without a metal base, glass, wood, porcelain and ceramic is not suitable for induction cooking.



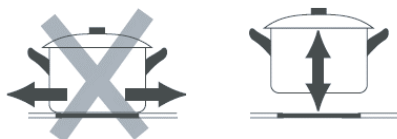
Choosing the right cookware



- Do not use a container with a damaged or rounded bottom.



- Make sure that the diameter of the container is adapted to the cooking zone and that it is positioned in the centre.



Minimum container dimensions for optimal cooking efficiency:

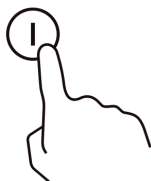
Size of the cooking zones (mm)	Minimum container diameter (mm)
180	140
Bridge zone 380*180mm	250

Tips for useBefore use

After turning on the hob, a sound is emitted, the power indicators turn on for one second and then turn off, indicating that the ceramic hob is usable and enters standby mode.

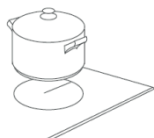
Using the appliance

1 – Press control 1 (On/Off) to turn on the hob.

**NOTE:**

Each cooking zone is independent of the others.

2 - Place the pan in the centre of the cooking zone that you wish to use.

**NOTE:**

Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3 – Select the cooking zone (control 5) Choose the power of the cooking zone by pressing controls (2) '+' and '-'

**NOTE:**

If no power setting is selected after 1 minute, the hob will turn off by itself. To use again, start at step 1.

NOTE:

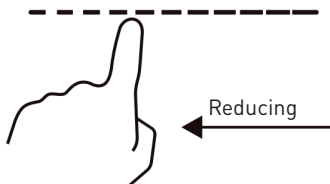
The heating power can be changed at any time by pressing the '+' and '-' controls.

IMPORTANT:

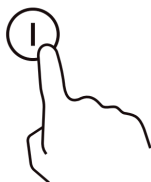
Never leave a cooking zone on without cookware on it.
Never leave cooking unattended.

Stopping the appliance

1 – Decrease the cooking zone's power by pressing the '-' control until it reads 0.



2 – Press control 2 (On/Off) to stop the ceramic hob.



BEWARE of hot surfaces

At the end of cooking, the hob surface will stay hot, the indicator **H** denotes which cooking zones remain hot. When this light goes out, it means that the surfaces have cooled down and there is no risk of burns.

NOTE:

When turning off the hob, please be careful before touching the surface of the hob, as it may remain hot.

Note on energy-saving tips

To keep a dish warm, before serving for example, leave the dish on the hob. The cooking zone will remain warm, as indicated by the hot surface indicator (**H**).

Automatic security feature

Ensuring that the cooking zone does not heat up too much.

- A sensor installed in the hob continuously measures the temperature on the surface of the hob. If too high a temperature is detected, the hob will switch off automatically.
- When the surface temperature of the hob returns to normal, the hob will turn on again.

Residual Heat Warning

At the end of cooking, the **H** symbols indicate which cooking zones remain hot.

Automatic cutout

The hob is programmed to turn off automatically if no control is activated for a specified period (e.g. if you forget to turn off the heat). This time is programmed according to the power chart below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximum operating time without action (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Usage optionsChild control lock (child lock)

This hob allows you to lock the touch controls to prevent accidental changes.

When the lock is engaged, all controls are inoperative, except for the On/Off-control (control 6).

1. To operate the lock, press key 3 (), and the indicator light will come on . The hob is locked.
2. To disable the lock, make sure the hob is working, press control 3 () again for a few seconds, the indicator light goes out and you can use the hob again.

PLEASE NOTE:

When locking is activated, only control 1 (On/Off)  can be used to turn the hob off in an emergency. When the hob is turned on again, deactivate locking by following the instructions in point 2.

Using the timer

The timer can be used in 2 different ways:

1. As a simple reminder. In this case, at the end of the countdown, the timer will beep but will not stop the hob operating.
2. Timer with cooking zone stop.

The timer can be used in any mode from between one to 99 minutes.

Using the timer as a reminder

1 – Make sure the hob is running and all cooking zones are off. The power indicator on each cooking zone remains steady ' - '.



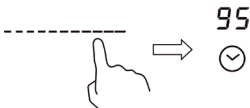
2 – Press the timer control (control 3) - 00 is displayed - and a 0 flashes in the units.



3 – Adjust the units by pressing the + or - controls for this cooking zone (2): 5).



4 – Press the '+' or '-' control again to adjust the temperature to the required setting. The tens column flashes.



5 – Adjust the value of the tens column by pressing the + or - controls for this cooking zone (2) : 9). The countdown will start as soon as the timer is set. The display will show the remaining time.

--

6 – At the end of the countdown, the hob emits an alarm (beep) for 30 seconds. The display indicates the symbol '--'.

Using the timer in end of cooking mode

1 - Ensure the hob is switched on.



2 – Select the cooking zone (control 5).



3 – Press the timer control (control 3). "00" is displayed - and a 0 flashes in the units.



4 – Adjust the units by pressing the + or - controls for this cooking zone (2): 5).



5 – When the value is set, press the timer control again to switch to values of ten. The tens column flashes.

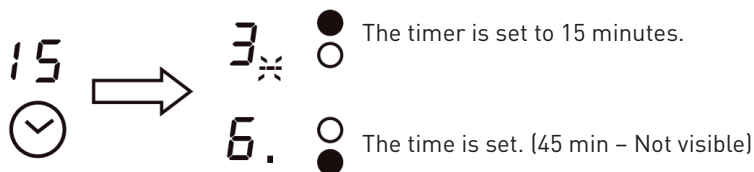


6 – Adjust the value of the tens column by pressing the + or - controls for this cooking zone (2) : 99). The countdown will start as soon as the timer is set. The display will show the remaining time.

It is possible to associate a timer with several zones, follow the same procedure for each cooking zone.

If timer is set for multiple zones:

1 – When you set the timer for multiple cooking zones, red dots appear at the power setting of each cooking zone. The timer displays the lowest timer duration. The dot flashes corresponding to the cooking zone.



2 – When the timer has counted down, the corresponding cooking zone will turn off. The smallest countdown will be displayed and the dot next to the corresponding cooking zone will flash.



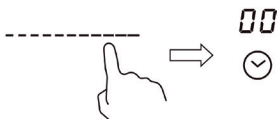
To turn off the timer before the end of the countdown:



1. Select the cooking zone [5] for which you want to cancel the timer.



2. Press the timer control (4), the indicator will flash.

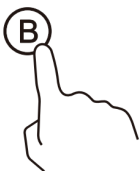


3. Press the ' - ' control on the cooking zone (2) until the value '00' is reached, the timer is cancelled.

To activate the booster (depending on the model).



1. Select the cooking zone (control 5).



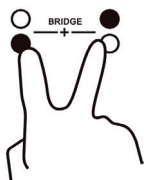
2. Press 'B' to set the power to the maximum.

To deactivate the booster

1- Select the cooking zone (control 5).

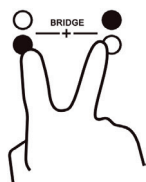


2 - Press the 'B' control again, the '-' control or anywhere on cooking zone 2 until the display shows the required power level.

Activating the bridge cooking zone

1. Press the 2 cooking zone controls at the same time to activate the Bridge cooking zone. The display will show '=', which means that the 2 cooking zones are linked. The number indicates the power level of the linked cooking zone.

Cancelling the Bridge function



1. Press on one or other of the 2 selected cooking zones. The display will then change from '=' to '-' or '0'. The Bridge cooking zone has been cancelled. It will then be necessary to select the power for each cooking zone.

Cooking tips

Cooking tips are for information purposes only; settings depend on several factors such as the cookware, the food to be cooked, etc.

Using this ceramic hob will allow you to determine the right power level to use.

Power level	Usage
1 - 2	- Slow cooking for a small amount of food - Melt butter, chocolate, or food that cooks very quickly - Slow cooking - Gently boil water
3 - 4	- Reheating - Quickly boil water - Cooking rice
5 - 6	- Cooking pancakes
7 - 8	- Grilling meat - Stir-fry vegetables. - Cooking pasta
9	- Frying meat - Boiling water, or oil - Boiling soup

Maintenance and cleaning

Make sure that the hob has cooled down sufficiently before cleaning it. It is advisable to unplug the hob before cleaning.

- Regular cleaning is recommended to maintain the lustre of the ceramic glass.
- Clean up spills and spilled food with a sponge moistened with hot water.
- Dust or food particles can be removed with a warm damp cloth.
- If you are using a detergent, make sure it is suitable for ceramic glass and is not abrasive or in powder form. Abrasive cleaners or scouring powders may damage the glass surface of the hob.
- All traces of detergent should be removed with a damp cloth.
- When using a detergent, refer to the usage instructions as indicated on the detergent packaging.
- Dust, grease and liquids from overflowing food should be cleaned as soon as possible.

- They will be harder to remove if they have time to harden. This is especially true for syrup/sugar mixtures that could permanently damage the surface of the hob if burned.
- If food has melted on the ceramic surface, you should remove it immediately (when the surface is still hot) using a ceramic glass scraper to prevent permanent damage to the surface of the hob.
- Do not put items on the hob that can melt - such as plastic, aluminium foil, sugar, sweet syrup mixes, etc.
- Avoid using a knife or sharp utensil as it could damage the hob's ceramic surface.
- Do not use steel wool or an abrasive sponge that could scratch the hob surface.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

Troubleshooting

We strongly recommend that you check the following before calling your after-sales service. It may be a simple problem that you can fix yourself.

During operation, a code might appear on the control panel to indicate a malfunction. If this occurs, write it down in order to report it to your after-sales service.

Once the problem has been resolved, press the **Power button** to restart the hob.

Please contact your local customer service if the problem persists.

Problems	Possible causes	What to do
The cooktop or the cooking zones do not turn on:	No power supply.	Ensure the hob is switched on and plugged into the electrical supply. • Make sure your internal electricity supply is on.
Selection controls do not respond to the touch.	The selection controls are stuck.	The control lock is engaged, refer to the 'Use' paragraph on how to unlock the hob. • Clean the ceramic surface following the instructions in the 'Care and Cleaning' paragraph.
Selection controls respond poorly to the touch.	• The ceramic surface is dirty. You may not be pressing the control in the correct position.	• Follow the instructions in paragraph 'Device description'.
The surface of the hob is scratched.	• The method of cleaning or cleaning utensils are not suitable. • The bottom of your cookware is damaged.	• Follow the instructions in the 'Care and Cleaning' paragraph. • Use flat-bottomed and smooth cookware, follow the instructions in the 'Tips for use' paragraph.
Some cookware makes a noise when used, such as crackling or sizzling.	This is due to the construction and manufacture of the cookware.	These noises are normal and do not indicate improper operation of the hob.

A fault code is displayed.

If a problem occurs, the induction hob will automatically go into safe mode and display one of these codes:

Error code	Possible causes	What to do
E4/E5 E7/E8	Temperature sensor malfunction: Bipolar transistor temperature sensor failure.	Contact the after sales department.
E2/E3	Abnormal supply voltage.	Please check whether the power supply is normal. Turn the power off and back on once power is restored.
E6/E9	High temperature on generators.	Check the operation of the fan. Restart the appliance once the cooking zone has cooled down.
Other error code		Contact the aftersales service.

Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont simples d'utilisation, tout en offrant des performances fiables et une qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous êtes assuré(e) que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil

B

Utilisation de l'appareil

Installation
Utilisation

C

Informations pratiques

Entretien et nettoyage
Résolution de problèmes
Affichage d'un code panne (Table induction)

Les instructions sont également disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

Description de l'appareil

❶ Foyer 1800/2100 W max

❷ Foyer 1800/2100 W max

❸ Foyer 3000/3600 W max

❹ Bandeau de commande

Bandeau de commande

❶ Touches MARCHE/ARRÊT

❷ Touches de réglage de la puissance de cuisson et de la minuterie

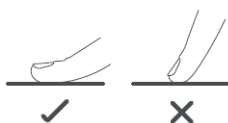
❸ Touche de sélection de la minuterie

❹ Touche de verrouillage

❺ Touche de sélection de la zone de cuisson

Utilisation des touches sensibles

- Les touches sensibles répondent au simple touché, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.
- Les touches sensibles sont actionnées lorsque la première phalange est entièrement positionnée sur la touche (cf. schéma)



- A chaque pression, un 'bip' est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.
- Veuillez vous assurer que les touches de contrôle sont tout le temps propres et sèches et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.

NOTE:

Même un léger film d'eau peut perturber le bon fonctionnement des touches.

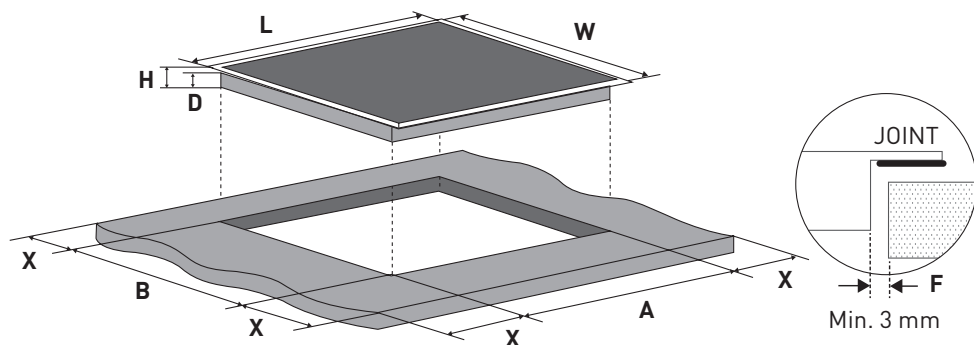
Installation

AVERTISSEMENTS:

- L'installation et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par un **PERSONNEL QUALIFIÉ** et en conformité avec les normes de sécurité locales.
- Le non respect de cette règle annulera la garantie.
- La plaque de cuisson vitrocéramique ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
- Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée de façon à ce que la diffusion de chaleur soit optimale.
- Le mur et la zone de chaleur situés au-dessus de la plaque doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, le plan de travail et la colle doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Une planche doit être installée sous la plaque de cuisson.

Installation de la table

1 - Faites un trou dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-contre. Un espace minimum de 5 cm (50 mm) doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 3 cm (30 mm) et composé d'un matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré sur le schéma.



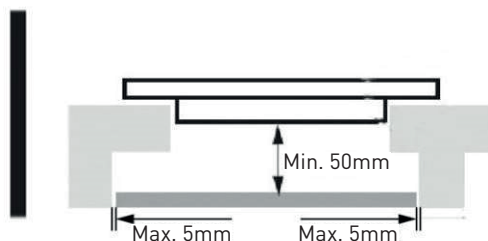
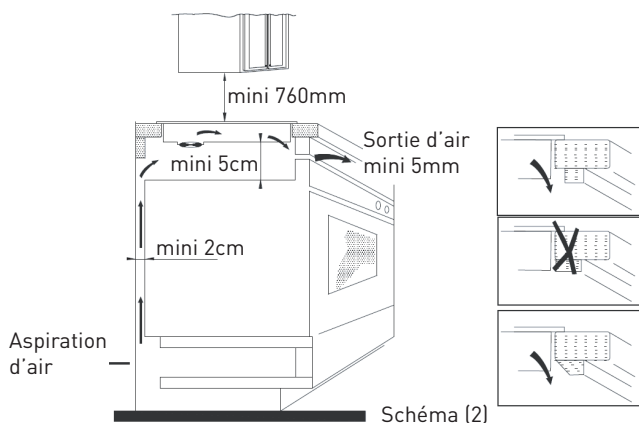
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm) maximum	D (mm) sans boitier de connexion	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	58	54	54	270	490	50 min

2 - Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

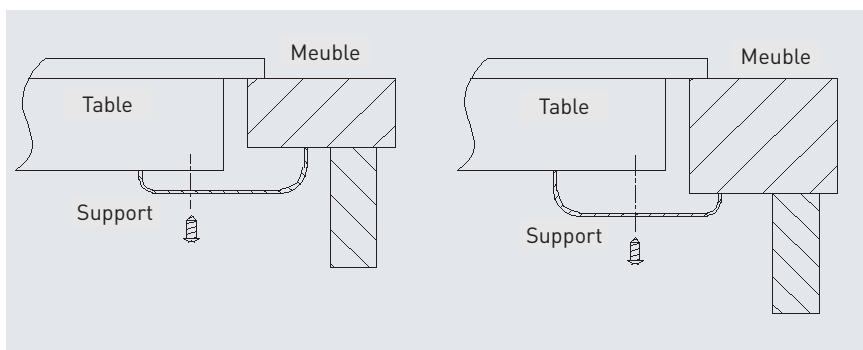
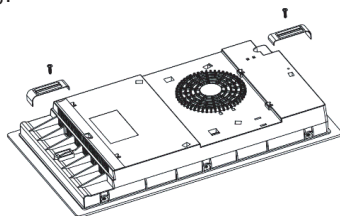
Schéma (2).

NOTE:

La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et tout meuble environnant de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



3 - Fixez la plaque de cuisson vitrocéramique au plan de travail en vissant les quatre attaches situées sous la plaque. La position des attaches peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail. Schéma (3).



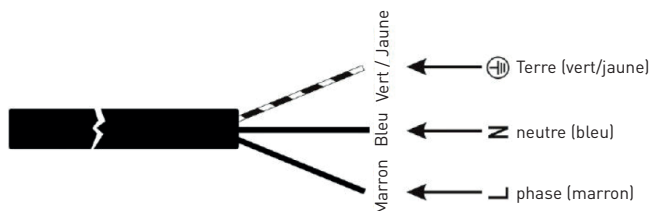
Branchements électriques

- Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par la table, compte tenu des autres appareils électriques branchés.
- Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 16 ampères
- **L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).**
- Utilisez un branchement comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.
- L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.
- La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm² par conducteur.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être installé selon les normes électriques nationales.

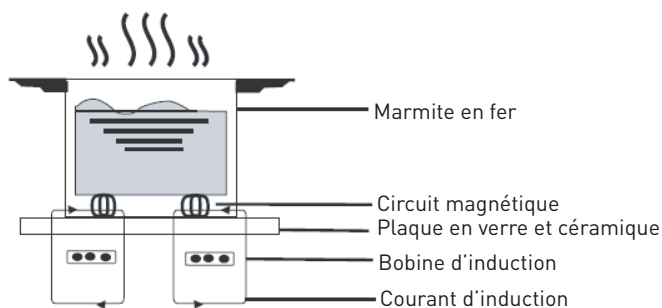
- Pour la table IH 2 TB1FZ 373C, le branchement doit suivre le schéma suivant :



Utilisation

Principe de fonctionnement de l'induction

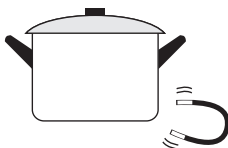
La plaque de cuisson par induction est équipée d'une bobine composée d'un matériau ferromagnétique et d'un système de contrôle. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui produisent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson à l'ustensile de cuisson.



Choisir la bonne batterie de cuisine

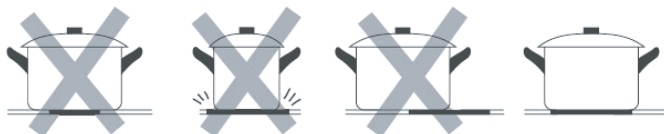
N'utiliser que des ustensiles de cuisine adaptés pour l'induction.

- Vous pouvez vérifier ce point sur les emballages ou sur le fond des ustensiles de cuisson.
- Vous pouvez aussi faire le test dit 'de l'aimant'. Approcher un aimant sur la base du récipient, si l'aimant est attiré et se 'colle' au récipient, alors celui-ci convient à la cuisson par induction
- Vous n'avez pas d'aimant, placez le récipient sur une zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, cela indique que l'ustensile convient. Si 'U' clignote, cela indique que l'ustensile ne convient pas.
- Les batteries de cuisine en inox pure, aluminium ou cuivre sans base métallique, verre, bois, porcelaine et céramique ne conviennent pas à la cuisson par induction.

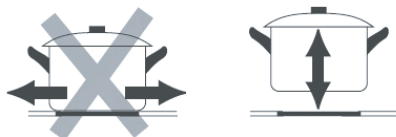


Choisir la bonne batterie de cuisine

- Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.



- S'assurer que le diamètre des récipients est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.



Dimensions minimales des récipients pour une efficacité de cuisson optimale :

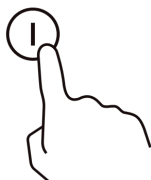
Taille des foyers (mm)	Diamètre minimal du récipient (mm)
180	140
Bridge Zone 380*180mm	250

Conseils d'utilisationInformation avant utilisation

Après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, un signal sonore est émis, les indicateurs de puissance s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson vitrocéramique est utilisable et entre en mode veille.

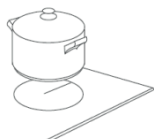
Mise en fonctionnement

1 – Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson vitrocéramique.

**NOTE:**

Chaque zone de chauffe est indépendante des autres

2 – Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.

**NOTE:**

Veuillez vous assurer que le dessous de la poêle ou de la casserole et la surface de la table sont propres et secs.

3 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 5) Choisir la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur les touches (2) '+' et '-'

**NOTE:**

Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même. Pour la remettre en fonctionnement, recommencer par l'étape 1.

NOTE:

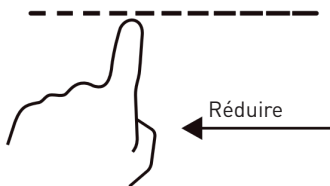
La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment en agissant sur les touches '+' et '-'.

IMPORTANT:

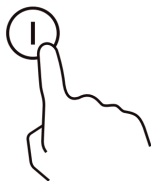
- Ne jamais laisser un foyer en fonctionnement sans ustensile de cuisine adapté posé dessus.
- Ne jamais laisser une cuisson sans surveillance.

Mise à l'arrêt

1 – Diminuer la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur la touches '-' jusqu'à 0.



2 – Appuyer sur la touche 2 (Marche/Arrêt) pour mettre en à l'arrêt la table de cuisson vitrocéramique.



ATTENTION aux surfaces chaudes:

À la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, le voyant 'H' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s). Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent.

NOTE:

Lors de l'arrêt du voyant, veuillez faire attention avant de toucher la vitre de la table vitrocéramique.

REMARQUE sur l'économie d'énergie:

Pour maintenir un plat au chaud (avant de le servir par exemple), vous pouvez vous servir de l'indicateur de surface chaude (H) pour référence.

Sécurités automatiques

Protection sur-température

- Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température trop importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt.
- Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson vitrocéramique redevient opérationnelle.

Avertissement chaleur résiduelle

À la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, le voyant '  ' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s).

Coupure automatique

• La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance défini et est noté dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Options d'utilisationsVerrouillage des touches (sécurité enfant)

Cette table de cuisson vitrocéramique permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires.

Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt (touche 6).

1. Pour actionner le verrouillage, appuyer sur la touche 3 (), l'indicateur lumineux affiche  . La table est verrouillée.

2. Pour désactiver le verrouillage, assurez vous que la table est bien en fonctionnement, appuyer à nouveau quelques secondes sur la touche 3 (), l'indicateur lumineux s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson.

REMARQUE:

Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche 1 (Marche/Arrêt ) est utilisable pour éteindre la table de cuisson vitrocéramique en cas d'urgence. Lors de la remise en fonctionnement de la table de cuisson, il faudra désactiver le mode verrouillage en suivant les indications du point 2.

Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 manières différentes :

1. Minuteur simple de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson.
2. Minuteur avec arrêt d'un foyer de cuisson.

La minuterie a une amplitude de 1 à 99 minutes quel que soit le mode d'utilisation.

Utilisation de la minuterie en minuteur de rappel

1 – Assurez-vous que la table de cuisson est en fonctionnement et qu'aucune zone de cuisson n'est active l'indicateur de puissance sur chaque foyer reste fixe '-'.

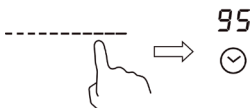

2 – Appuyer sur la touche minuterie (touche 3) le chiffre « 00 » s'affiche et le 0 des unités clignote.



3 – Ajuster la valeur de l'unité en appuyant sur les touches + ou - sur la zone (2) (ici : 5).



4 – Lorsque la valeur est définie, appuyer de nouveau sur la touche minuterie pour passer à la dizaine. Le chiffre des dizaines clignote.



5 – Ajuster la valeur des dizaines en appuyant sur les touches + ou - sur la zone (2) (ici : 9). Lorsque la minuterie est validée, le décompte commence immédiatement. L'afficheur indiquera alors le temps restant.

- -

6 – A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes. L'afficheur indique alors '--'.

Utilisation de la minuterie en mode fin de cuisson

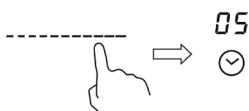
1 – Assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est en fonctionnement.



2 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 5).



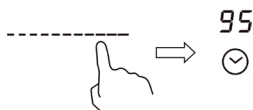
3 – Appuyer sur la touche minuterie (touche 3). Le chiffre « 00 » s'affiche et le 0 des unités clignote.



4 – Ajuster la valeur de l'unité en appuyant sur les touches + ou - sur la zone (2) (ici : 5).



5 – Lorsque la valeur est définie, appuyer de nouveau sur la touche minuterie pour passer à la dizaine. Le chiffre des dizaines clignote.

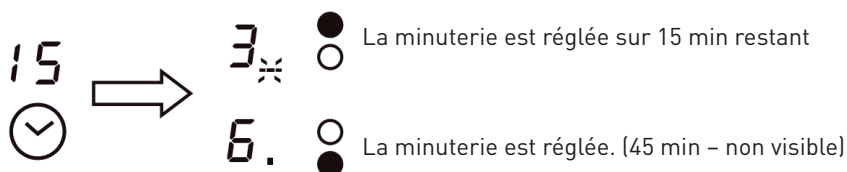


6 – Ajuster la valeur des dizaines en appuyant sur les touches + ou - sur la zone (2) (ici : 99). Lorsque la minuterie est validée, le décompte commence immédiatement. L'afficheur indiquera alors le temps restant.

Il est possible d'associer une minuterie à plusieurs zones, suivre la même procédure pour chaque de zone de cuisson.

Si la minuterie est définie sur plusieurs zones :

1 – Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, des points rouges au niveau de la puissance de la zone de cuisson correspondante est allumé. L'affichage de la minuterie montre le minuteur le plus faible. Le point de la zone correspondante clignote.



2 – Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, s'affichera le nouveau décompte le plus petit et le point de la zone correspondante clignotera.



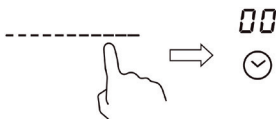
Pour éteindre la minuterie avant la fin programmée :



1. Sélectionner la zone de chauffe (5) qui doit avoir sa minuterie annulée.



2. Appuyer sur la touche minuterie (4), l'indicateur clignotera.

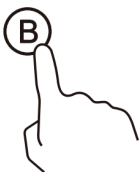


3. Appuyer sur la touche '-' sur la zone (2) jusqu'à «00», la minuterie est annulée.

Pour activer la fonction Booster (en fonction des modèles)



1. Sélectionner la zone de cuisson (touche 5).



2. Appuyer sur «B» et la puissance sera au maximum.

Pour désactiver la fonction Booster

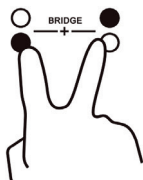


1 - Sélectionner la zone de cuisson (touche 5).

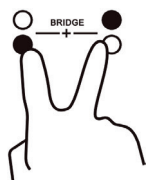


2 - Appuyer de nouveau sur la touche « B », sur la touche «-» ou n'importe où sur la zone 2 jusqu'à ce que l'afficheur indique la puissance désirée.

Activation de la zone Bridge



1. Appuyer sur les 2 touches de zones en même temps pour activer la zone flexible. L'afficheur indiquera « = », ce qui veut dire que les 2 zones sont liées. Le chiffre indique le niveau de puissance de la zone liée.

Annuler la zone Bridge

1. Appuyer directement sur l'une ou l'autre des 2 zones sélectionnées. L'indicateur passera alors de « = » à « - » ou « 0 ». La zone flexible est annulée. Il faudra alors sélectionner la puissance sur chaque zone.

Conseils de cuisson

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, ... Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson vitrocéramique vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1 – 2	- Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment - Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments cuisent très vite - Cuisson lente - Faire frémir de l'eau doucement
3 – 4	- Réchauffage - Faire frémir de l'eau rapidement - Cuire du riz
5 – 6	- Faire cuire des crêpes, pancakes
7 – 8	- Faire griller de la viande - Faire sauter les légumes - Cuire les pâtes
9	- Faire frire la viande - Faire bouillir de l'eau, de l'huile - Faire bouillir la soupe

Entretien et nettoyage

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte. Si vous le pouvez, il est conseillé de débrancher la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage.

- Pour conserver l'éclat du verre en céramique, un nettoyage régulier est recommandé.
- Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation à l'aide d'une éponge humidifiée à l'eau chaude.
- Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevés avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
- Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il est adapté au verre en céramique et qu'il n'est pas abrasif ou bien sous la forme de poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à récurer peuvent endommager la surface en verre de la plaque.
- Toutes les traces du détergent doivent être éliminées avec un chiffon humide.
- Dans tous les cas d'utilisation de détergent, se référer aux conseils d'utilisation inscrits sur l'emballage du détergent.
- Les poussières, les graisses et les liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible.

- S'ils ont le temps de durcir, ils seront plus difficiles à enlever. Cela est particulièrement vrai dans le cas des mélanges de sirop / de sucre qui pourraient piquer de manière permanente la surface de la plaque de cuisson s'ils sont brûlés.
- Si un de ces aliments a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) à l'aide d'un grattoir spécifique pour verre céramique pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque de cuisson.
- Ne posez pas d'articles sur la plaque qui peuvent fondre : comme le plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
- Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface en céramique.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Résolution de problèmes

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler votre service après-vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.

En cours de fonctionnement, il est possible qu'un code apparaisse sur le bandeau de commande pour indiquer un problème de fonctionnement, si le cas se présente, notez-le afin de l'indiquer à votre service après-vente.

Le problème une fois résolu, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour redémarrer la table de cuisson.

Si le problème persiste malgré toutes les vérifications, contactez votre service après-vente.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	• Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée. • Vérifier que l'alimentation de votre logement est bien en fonctionnement.
Les touches sensibles ne répondent pas au touché.	Les touches sont bloquées.	Le verrouillage des touches est enclenché, se référer au paragraphe 'Utilisation' pour connaître le fonctionnement de cette option.
Les touches sensibles répondent difficilement au touché.	• La vitre en céramique est sale. • Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position.	• Nettoyer la vitre en céramique en suivant les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage'. • Suivre les conseils du paragraphe 'Description de l'appareil'.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La vitre se raye.	• Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés. • Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé.	• Suivre les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage'. • Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe 'Conseils d'utilisation'.
Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit.	Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson.	Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d'un mauvais fonctionnement de la table de cuisson.

Affichage d'un code panne

Si un problème se produit, la table par induction se mettra automatiquement en mode de sécurité et affichera l'un des codes :

Code erreur	Causes possibles	Solutions
E4 / E5 E7 / E8	• Panne du capteur de température. • Panne du capteur de température du transistor bipolaire.	Contactez le service après vente.
E2 / E3	Tension anormale de l'alimentation.	• Vérifiez si la source d'alimentation est normale. • Éteignez puis rallumez l'appareil une fois que l'alimentation est rétablie.
E6 / E9	Température élevée sur les générateurs.	• Vérifier le fonctionnement du ventilateur. • Redémarrez l'appareil une fois que la zone de cuisson a refroidi.
Autre Code		Contactez le service après vente.

Dank u!

Bedankt om voor dit product van VALBERG te kiezen. De producten van VALBERG worden geselecteerd, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en zijn eenvoudig te gebruiken, betrouwbaar en van onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel kunt u er zeker van zijn dat u bij elk gebruik volledig tevreden bent.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

**Overzicht van het
toestel**

Beschrijving van het toestel

B

**Gebruik van het
toestel**

Installatie
Gebruik

C

Praktische informatie

Onderhoud en reiniging
Probleemoplossing
Weergave van een foutcode (inductiekookplaat)

De instructies zijn ook terug te vinden op de website
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

Beschrijving van het toestel

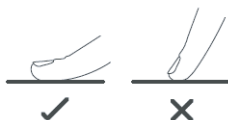
- ❶ Kookplaat 1800/2100 W max
- ❷ Kookplaat 1800/2100 W max
- ❸ Kookplaat 3000/3600 W max
- ❹ Bedieningspaneel

Bedieningspaneel

- ❶ START/STOP-toets
- ❷ Toets voor instelling van het vermogen en de timer
- ❸ Selectietoets van de timer
- ❹ Vergrendelingstoets
- ❺ Toets om vuur te selecteren.

Gebruik van de aanraaktoetsen

- De aanraaktoetsen reageren op aanraking, u hoeft er geen grote druk op uit te oefenen.
- De aanraaktoetsen worden bediend door het eerste vingerkootje volledig op de toets te plaatsen (zie schema).



- Telkens u drukt, is er een pieptoon te horen die aangeeft dat de gevraagde actie geregistreerd werd.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen steeds schoon en droog zijn en dat de werking ervan niet door een voorwerp wordt gehinderd.

OPMERKING:

Zelfs een dunne laag water kan de goede werking van de toetsen verstoren.

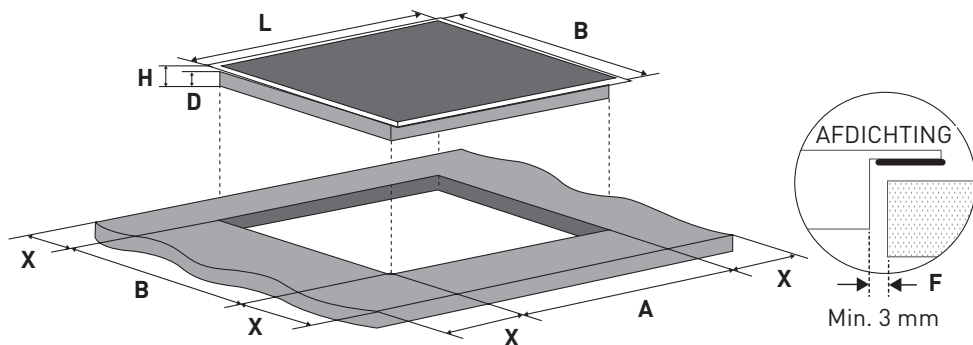
Installatie

WAARSCHUWING:

- De installatie en het onderhoud van het toestel mogen enkel uitgevoerd worden door ERKENDE VAKLUI en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften.
- Het niet-naleven van deze regels doet de garantie vervallen.
- De kookplaat mag niet geïnstalleerd worden op een koeltoestel, een vaatwasmachine of een droogkast.
- Om de betrouwbaarheid van het toestel te vergroten, moet de vitrokeramische kookplaat zo geïnstalleerd worden dat de warmteverspreiding optimaal is.
- De muur en de zone boven de plaat moeten hittebestendig zijn.
- Om schade te vermijden, moeten het werkblad en de lijm hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Er moet een plank geïnstalleerd worden onder de kookplaat.

Installatie van de kookplaat

1 - Maak een opening in het werkblad en respecteer de afmetingen die op het schema hiernaast aangeduid zijn. Laat minstens 5 cm (50 mm) vrij rond de opening. Het werkblad moet een dikte hebben van minstens 3 cm (30 mm) en moet bestaan uit materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen om aanzienlijke vervormingen door de warmte die door de kookplaat verspreid wordt te vermijden, zoals aangegeven op het schema.



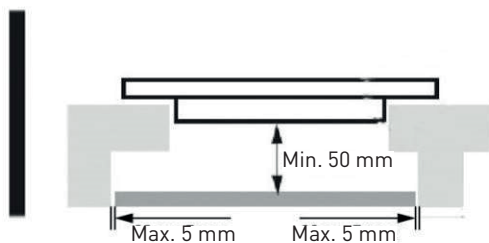
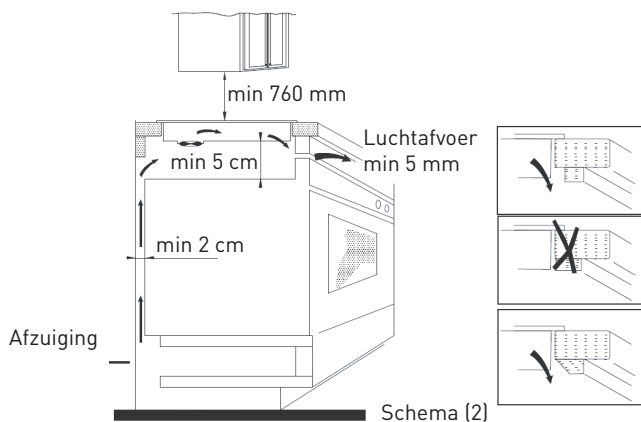
L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm) maximum	D (mm) zonder adapter	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	58	54	54	270	490	50 min

2 - In alle gevallen controleert u of de vitrokeramische kookplaat goed geventileerd wordt en of de luchtaanvoer- en -afvoer niet geblokkeerd zijn.

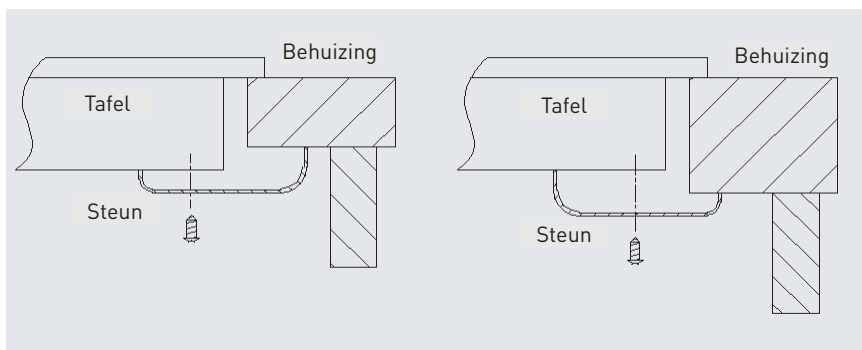
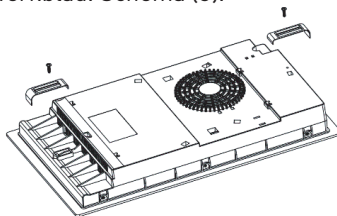
Schema (2).

OPMERKING:

De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de aangrenzende meubelen moet minstens 760 mm bedragen.



3 - Bevestig de vitrokeramische kookplaat op het werkblad door de vier bevestigingen onder de kookplaat vast te schroeven. De positie van de bevestigingen kan aangepast worden naargelang de dikte van het werkblad. Schema (3).



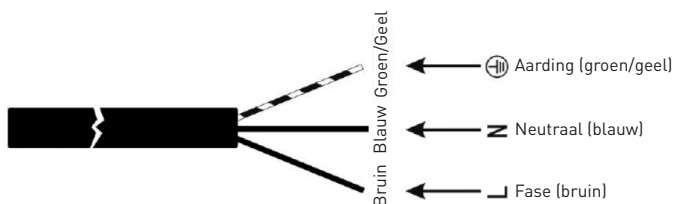
Elektrische aansluiting

- Controleer of de teller van de abonnee en de zekeringen de intensiteit die door de kookplaat opgenomen wordt, aankunnen, rekening houdend met andere ingeschakelde elektrische toestellen.
- Kaliber van de lijnzekeringen (één per fase): 16 ampère.
- **Het toestel mag niet aangesloten worden via een verlengsnoer of een meervoudige contactdoos (risico op brand).**
- Gebruik een aansluiting met een aardingsklem, die verplicht vastgemaakt dient te worden volgens norm NF 15-100.
- Zodra het toestel geïnstalleerd is, dient u na te gaan of de voedingskabel gemakkelijk bereikbaar is.
- De elektrische voedingskabel die aan de teller vertrekt, mag niet kleiner zijn dan 4 mm² per geleider.

Indien de voedingskabel beschadigd is, dient hij vervangen te worden door de fabrikant, de klantendienst of bevoegde personen, om alle risico te vermijden.

De installateur moet zich ervan vergewissen dat de elektrische aansluiting correct en in overeenstemming met de lokale normen is.

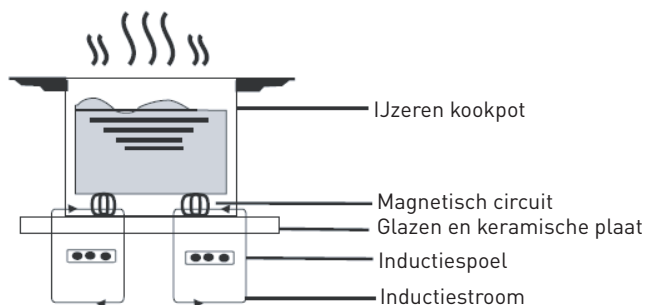
- De kabel mag niet geplooid of platgedrukt worden.
- De kabel dient regelmatig gecontroleerd te worden en mag enkel vervangen worden door een erkend vakman.
- Het toestel dient geïnstalleerd te zijn volgens de nationale normen voor elektriciteit.
- Kookplaat IH 2 TB1FZ 373C moet als volgt aangesloten worden:



Gebruik

Werkingsprincipe van inductie

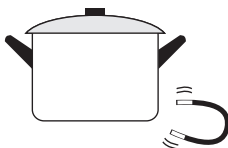
De inductiekookplaat is uitgerust met een spoel die bestaat uit een ferromagnetisch materiaal en een controlesysteem. De elektrische stroom wekt een krachtig elektrisch veld op door de spoel. Dit veroorzaakt een groot aantal draaikolken die warmte produceren, die vervolgens door het kookvuur wordt doorgegeven aan de kookpan.



De juiste potten en pannen kiezen

Gebruik uitsluitend kookpotten die geschikt zijn voor inductie.

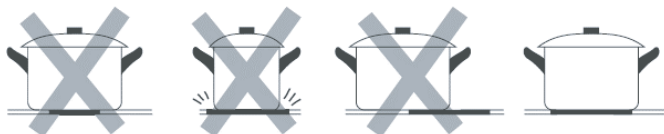
- U kunt dit punt controleren op de verpakking of op de onderkant van kookpotten.
- U kunt ook een zogenaamde 'magneetest' uitvoeren. Breng een magneet in de buurt van de onderkant van de kookpot. Als de magneet aangetrokken wordt en tegen de kookpot 'kleeft', is hij geschikt voor koken met inductie.
- Als u geen magneet heeft, plaatst u de kookpot op een vuur. Als het vuur in kwestie een stand weergeeft, betekent dit dat de kookpot geschikt is. Als 'U' knippert, betekent dit dat de kookpot niet geschikt is.
- Kookgerei van puur inox, aluminium of koper zonder ijzeren bodem, glas, hout, porselein of keramiek is niet geschikt voor koken met inductie.



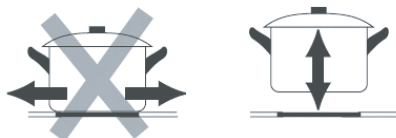
De juiste potten en pannen kiezen



- Gebruik geen kookpot met een beschadigde of afgeronde bodem.



- Zorg ervoor dat de diameter van de kookpotten geschikt is voor de diameter van de kookplaat en of de kookpot mooi in het midden staat.



Minimale afmetingen van de kookpotten voor een optimale doeltreffendheid

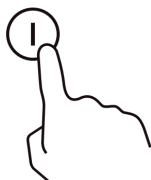
Afmeting van de vuren (mm)	Minimale diameter van de kookpot (mm)
180	140
Bridge Zone 380*180mm	250

Tips voor gebruik**Informatie voor het gebruik**

Zodra u de kookplaat onder spanning heeft gezet, hoort u een geluidssignaal en gaan de vermogenslampjes gedurende een seconde branden en doven vervolgens, wat aangeeft dat de kookplaat gebruikt kan worden en zich in standby-modus bevindt.

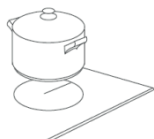
Inschakelen

1 – Druk op toets 1 (Aan/Uit) om de vitrokeramische kookplaat in te schakelen.

**OPMERKING:**

Elke verwarmingszone is onafhankelijk van de andere

2 – Plaats de kookpot in het midden van het vuur dat u wenst te gebruiken.

**OPMERKING:**

Controleer of de onderkant van de pan of de pot en het oppervlak van de tafel schoon en droog zijn.

3 - Kies de stand van het kookvuur (toets 5) door op de knop van de toets (2) '+' en '-' te drukken.

**OPMERKING:**

Als na 1 minuut geen vermogen geselecteerd is, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. Om ze opnieuw in te schakelen begint u opnieuw bij stap 1.

OPMERKING:

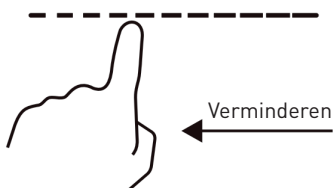
Het verwarmingsvermogen kan op om het even welk moment gewijzigd worden door over de toetsen „+” en „-” te gaan.

BELANGRIJK:

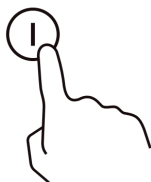
- Laat nooit een kookzone ingeschakeld zonder dat er een aangepaste kookpot op staat.
- Bereid nooit voedingsmiddelen zonder toezicht.

Uitschakelen

1- Zet het vuur lager door op '-' te drukken tot 0 verschijnt.



2 – Druk op toets 2 (Aan/Uit) om de keramische kookplaat uit te schakelen.



Voorzichtig: De kookplaat kan nog warm zijn.

Na het koken blijft de keramische kookplaat warm. Het lampje 'H' geeft aan welk vuur/welke vuren nog warm is/zijn. Wanneer dit lampje uitgaat, zijn de oppervlakken afgekoeld en bestaat er geen risico op brandwonden.

OPMERKING:

Wanneer het lampje uitgaat, moet u voorzichtig zijn wanneer u het glas van de kookplaat aanraakt.

Opmerking over energiebesparing:

Om een gerecht warm te houden (bijvoorbeeld voordat u het opdient), kunt u bij voorkeur gebruik maken van het lampje 'warm oppervlak' (H) als referentie.

Automatische beveiligingen

Oververhittingsbeveiliging

- Een sensor in de kookplaat meet voortdurend de temperatuur aan het oppervlak van de plaat. Als er een te hoge temperatuur gedetecteerd wordt, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
- Zodra de temperatuur aan het oppervlak van de kookplaat opnieuw normaal is, kan de vitrokeramische kookplaat weer gebruikt worden.

Waarschuwing voor restwarmte

Na het koken blijft de kookplaat warm. Het lampje 'H' geeft aan welk vuur/welke vuren nog warm is/zijn.

Automatisch uitschakelen

• De kookplaat is geprogrammeerd om automatisch uitgeschakeld te worden indien er gedurende een bepaalde tijd geen actie wordt uitgevoerd (bijvoorbeeld wanneer vergeten wordt om het toestel uit te schakelen). Deze tijd wordt geprogrammeerd in functie van de stand en wordt vermeld in de onderstaande tabel:

Stand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale werkingstijd zonder actie (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Gebruiksopties

Toetsenvergrendeling (kinderbeveiliging)

Deze kookplaat biedt de mogelijkheid om het gebruik van de aanraaktoetsen te blokkeren, om onbedoelde wijzigingen te vermijden.

Wanneer de vergrendeling ingeschakeld is, zijn alle toetsen inactief, behalve de toets Aan/Uit (toets 6).

1. Om de vergrendeling in te schakelen drukt u op de toets 3 (); het lampje geeft L  aan. De kookplaat is vergrendeld.

2. Om de vergrendeling te deactiveren, controleert u eerst of de kookplaat functioneert. Vervolgens drukt u enkele seconden op toets 3 (). Het controlelampje gaat uit en u kunt de kookplaat opnieuw gebruiken.

OPMERKING:

Wanneer de vergrendeling geactiveerd is, kan alleen toets 1 (Aan/Uit ) gebruikt worden, om de vitrokeramische kookplaat in noodgevallen uit te schakelen. Wanneer de kookplaat opnieuw wordt ingeschakeld, moet u de vergrendelingsmodus deactiveren volgens de instructies in punt 2.

Gebruik van de timer

De timer kan op 2 verschillende manieren gebruikt worden:

1. Enkel ter herinnering. In dat geval weerklinkt er na het aftellen een pieptoon, maar wordt de kookplaat niet uitgeschakeld
2. Timer met uitschakeling van een vuur.

De timer kan ingesteld worden van 1 tot 99 minuten, ongeacht de gebruiksmodus.

Gebruik van de timer ter herinnering

1 – Controleer of de kookplaat ingeschakeld is en of er geen enkel vuur aan staat; de vermogensindicator van elk vuur geeft '-' aan



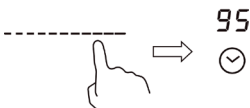
2 - Druk op de toets van de timer (toets 3). Het cijfer „00” verschijnt en de 0 van de eenheden knippert.



3 - Pas de waarde van de eenheid aan door op de '+' of '-' van het vuur te drukken (2) (hier: 5).



4 - Eens de waarde bepaald is, drukt u opnieuw op de toets van de timer om naar de tientallen te gaan. Het cijfer van de tientallen knippert.



5 - Pas de waarde van de tientallen aan door op de '+' of '-' van het vuur te drukken (2) (hier: 9). Het aftellen begint onmiddellijk nadat de ingestelde tijd bevestigd is. Het beeldscherm geeft de resterende tijd weer.

- -

6 – Na het aftellen weerklinkt er gedurende 30 seconden een pieptoon. Het display geeft vervolgens '--' weer.

Gebruik van de timer in de modus einde bereiding

1- Kijk na of de vitrokeramische kookplaat ingeschakeld is.



2 - Selecteer het vuur (toets 5).



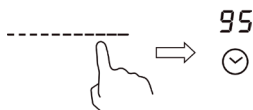
3 - Druk op de toets van de timer (toets 3). Het cijfer „00” verschijnt en de 0 van de eenheden knippert.



4 - Pas de waarde van de eenheid aan door op de '+' of '-' van het vuur te drukken (2) (hier: 5).



5 - Eens de waarde bepaald is, drukt u opnieuw op de toets van de timer om naar de tientallen te gaan. Het cijfer van de tientallen knippert.

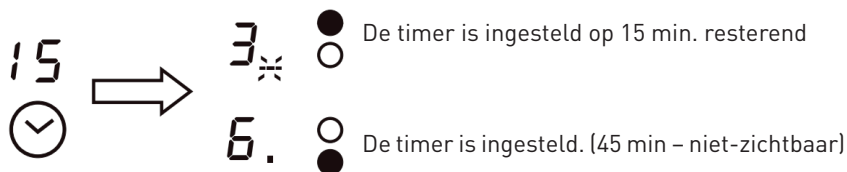


6 - Pas de waarde van de tientallen aan door op de '+' of '-' van het vuur te drukken (2) (hier: 99 Het aftellen begint onmiddellijk nadat de ingestelde tijd bevestigd is. Het beeldscherm geeft de resterende tijd weer.

Het is mogelijk om aan meerdere vuren een timer toe te wijzen. Volg hiervoor dezelfde procedure voor elke vuur.

Indien de timer wordt ingesteld voor meerdere vuren:

1 - Indien u de timer instelt voor meerdere vuren, gaan er rode punten branden ter hoogte van het vermogen van de overeenkomstige kookzone. Het beeldscherm geeft de timer met de kortste tijd weer. Het punt van de overeenkomstige zone knippert.



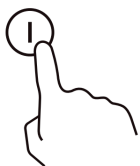
2 - Zodra het aftellen beëindigd is, wordt de overeenkomstige zone uitgeschakeld. Vervolgens wordt opnieuw de kortste tijd aangegeven en knippert het punt van de overeenkomstige zone.



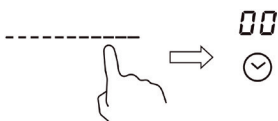
Om een eerder geprogrammeerde timer uit te schakelen:



1. Selecteer de kookzone (5) waarvan u de timer wilt annuleren.



2. Druk op de toets timer [4]. Het lampje knippert.

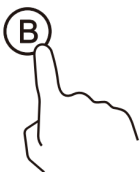


3. Druk op de toets '-' op het vuur [2] tot „00” verschijnt. De timer werd geannuleerd.

Om de 'boosterfunctie' te activeren (naargelang het model)



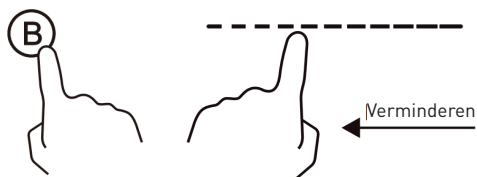
1. Selecteer het vuur (toets 5).



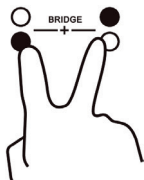
2. Druk op 'B' om het maximale vermogen in te schakelen

Om de 'boosterfunctie' te deactiveren

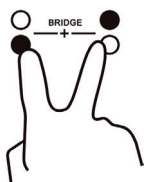
1 - Selecteer het vuur (toets 5).



2 – Druk nogmaals op de toets 'B', op de toets '-' of om het even waar op zone 2 totdat het display het gewenste vermogen weergeeft.

'Bridge' activeren

1. Druk op de twee toetsen van de vuren tegelijkertijd om het flexibele vuur in te schakelen. De indicator geeft „=” aan. Dit wil zeggen dat de twee vuren met elkaar verbonden zijn. Het cijfer geeft de stand van elk vuur weer.

'Bridge' annuleren

1. Druk op een van de twee geselecteerde vuren. De indicator gaat van „=” naar „-” of „0”. Het flexibele vuur is nu uitgeschakeld. U moet nu de stand voor elk vuur apart instellen.

Kooktips

De tips zijn enkel ter informatie; de instellingen hangen af van meerdere factoren, zoals het kookgerei, het te bereiden voedingsmiddel enzovoort.

Enkel op basis van uw ervaring met deze kookplaat zult u de juiste instellingen kunnen bepalen.

Stand	Gebruik
1 – 2	- Langzame bereiding voor een kleine hoeveelheid voedingsmiddelen - Boter of chocolade of voedingsmiddelen die zeer snel gaar zijn, laten smelten - Langzame bereiding - Water zachtjes opwarmen
3 – 4	- Opnieuw opwarmen - Water snel opwarmen - Rijst koken
5 – 6	- Pannenkoeken bakken
7 – 8	- Vlees grillen - Groenten sauteren - Pasta koken
9	- Vlees bakken - Water, olie koken - Soep koken

Onderhoud en reiniging

Voor u met de reiniging begint, dient u te controleren of de kookplaat uitgeschakeld is. We raden aan om indien mogelijk de stekker uit het stopcontact te trekken voor u met het schoonmaken begint.

- Om de glans van het keramisch glas te behouden, wordt aanbevolen om het regelmatig schoon te maken.
- Verwijder gemorste vloeistoffen en andere vastgekoekte voedingsresten met een warme vochtige doek.
- Stof of voedingsresten kunnen verwijderd worden met een warme vochtige doek.
- Indien u een schoonmaakmiddel gebruikt, dient u te controleren of het geschikt is voor glas en inox en dat het niet schuurt of in poedervorm is. Alle schuurmiddelen of schuurpoeders kunnen het oppervlak van het kookvuur beschadigen.
- Sporen van reinigingsmiddel dienen verwijderd te worden met een vochtige doek.
- Indien u detergent gebruikt, raadpleeg dan de gebruiksinstructies op de verpakking ervan.
- Stof, vet en vloeibare etensresten die overgelopen zijn, dienen zo snel mogelijk verwijderd te worden.

- Wanneer ze opstijven, zijn ze moeilijker te verwijderen. Dat geldt met name voor bepaalde siroop-/suikermengsels, die het oppervlak van de kooplaat permanent kunnen beschadigen als ze aanbranden.
- Indien een van deze voedingsmiddelen gesmolten is op het keramisch oppervlak, moet u dit onmiddellijk verwijderen (wanneer het oppervlak nog warm is) met behulp van een specifieke krabber voor keramisch glas, om te voorkomen dat het oppervlak van de kookplaat beschadigd raakt.
- Plaats geen zaken op de plaat die kunnen smelten zoals plastic, aluminiumfolie, suiker, suikersiroopmengsels, enz.
- Gebruik geen messen of ander scherp keukengerei, omdat ze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Gebruik geen staalwol of schuurspons, aangezien ze het oppervlak permanent kunnen bekrassen.
- Gebruik geen stoomreiniging om het toestel schoon te maken.

Probleemoplossing

We raden ten eerste aan om de volgende controles uit te voeren op uw toestel voor u met de klantendienst contact opneemt. Het is mogelijk dat het probleem eenvoudig is en dat u het zelf kunt oplossen.

Tijdens de werking van het toestel kan er op het bedieningspaneel een code verschijnen om een probleem aan te geven. Noteer in dat geval de code om ze te melden aan de klantendienst.

Zodra het probleem opgelost is, drukt u op de toets **Aan/Uit** om de kookplaat opnieuw in te schakelen.

Indien het probleem ondanks alle controles blijft bestaan, neemt u contact op met de klantendienst.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De kookplaat gaat niet aan.	Geen voeding.	• Zorg ervoor dat de kookplaat aangesloten is en van stroom voorzien wordt. • Controleer of de elektrische installatie in uw woning correct functioneert
De aanraaktoetsen reageren niet op aanraking	De toetsen zijn geblokkeerd.	De toetsenvergrendeling is ingeschakeld; raadpleeg de paragraaf 'Gebruik' om de werking van deze functie te kennen.
De aanraaktoetsen reageren moeilijk op aanraking.	• Het keramisch glas is vuil. • De vinger die de toets aanraakt, bevindt zich niet in de juiste positie.	• Reinig het keramisch glas volgens de tips in de paragraaf 'Onderhoud en reiniging'. • Volg de tips in de paragraaf 'Beschrijving van het toestel'.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Er komen krassen op het glas.	• De reinigingsmethode en -middelen zijn niet geschikt. • De bodem van het kookgerei is beschadigd.	• Volg de tips in de paragraaf 'Onderhoud en reiniging'. • Gebruik kookgerei met een platte bodem en zonder deuken; volg de instructie in de paragraaf 'Tips voor gebruik'.
Bepaalde kookpotten kraken, sissen of maken geluid.	Dat is te wijten aan het ontwerp en de productie van de kookpotten.	Deze geluiden zijn normaal en wijzen niet op een slechte werking van de kookplaat.

Weergave van een storingscode

Als er zich een probleem voordoet, wordt automatisch de veiligheidsmodus ingeschakeld en wordt een van de volgende codes weergegeven:

Foutcode	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
E4 / E5 E7 / E8	• Storing van de temperatuursensor • Storing van de temperatuursensor van de bipolaire transistor	Neem contact op met de klantendienst.
E2 / E3	Abnormale voedingsspanning.	• Kijk na of de stroombron normaal is. • Schakel het toestel uit en opnieuw in zodra de voedingsspanning hersteld is.
E6 / E9	Hoge temperatuur van de generatoren	• Controleer de werking van de ventilator • Schakel het toestel opnieuw in zodra de kookzone afgekoeld is.
Andere code		Neem contact op met de klantendienst.

¡Muchas gracias!

Gracias por elegir este producto VALBERG.
Seleccionados, testados y recomendados por
ELECTRO DEPOT,

los productos de la marca VALBERG son fáciles de
usar, fiables y de un estándar impecable.

Gracias a este aparato, puede estar seguro de que
cada uso le proporcionará satisfacción.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Descripción del aparato

B

Utilización del aparato

Instalación
Utilización

C

Información práctica

Mantenimiento y limpieza
Resolución de problemas
Visualización de código de error (Placa de inducción)

Las instrucciones también están disponibles en la página web
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

Descripción del aparato

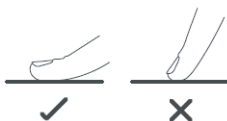
- ❶ Zona de cocción 1800/2100 W máximo.
- ❷ Zona de cocción 1800/2100 W máximo.
- ❸ Zona de cocción 3000/3600 W máximo.
- ❹ Panel de control

Panel de control

- ❶ Botones ENCENDIDO/APAGADO
- ❷ Teclas de ajuste de la potencia de cocción y del temporizador
- ❸ Botón de selección del temporizador
- ❹ Tecla de bloqueo
- ❺ Botón de selección de la zona de cocción

Uso de los botones táctiles

- Los botones táctiles responden simplemente al tacto, no es necesario aplicar presión con el dedo.
- Los botones táctiles se accionan cuando se coloca el primer dedo completamente sobre el botón (ver esquema)



- Con cada toque, el aparato emite un 'bip' para indicar que se ha llevado a cabo la acción solicitada.
- Asegúrese de que los botones de control siempre están limpios y secos y de que ningún objeto altera su funcionamiento.

NOTA:

Incluso una ligera capa de agua puede alterar el correcto funcionamiento de los botones.

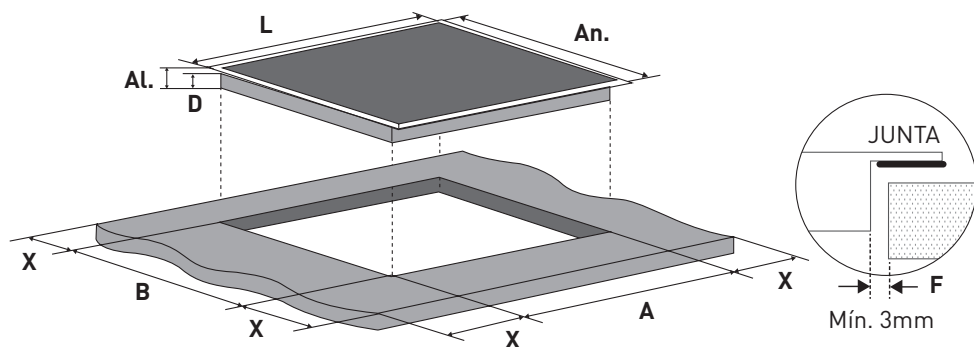
Instalación

ADVERTENCIAS:

- La instalación y el mantenimiento del aparato debe efectuarlos un PERSONAL CUALIFICADO respetando las normas de seguridad locales.
- El incumplimiento de esta regla anulará la garantía.
- La placa de cocción vitrocerámica no debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras.
- Para una mayor fiabilidad del aparato, la placa de cocción vitrocerámica debe instalarse de forma que la difusión de calor sea óptima.
- La pared y la zona de calor situadas encima de la placa deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, la encimera y el pegamento deben ser resistentes al calor.
- No utilice un limpiador a vapor.
- Es necesario instalar una tabla bajo la placa de cocina.

Instalación de la placa

1 - Abra un hueco en la encimera respetando las dimensiones indicadas en el siguiente esquema. Alrededor del hueco se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm (50 mm). La encimera debe tener un grosor de al menos 3 cm (30 mm) y estar compuesta de un material resistente a temperaturas elevadas, para evitar deformaciones importantes por el calor que se desprende de la placa, tal y como se muestra en los siguientes esquemas.

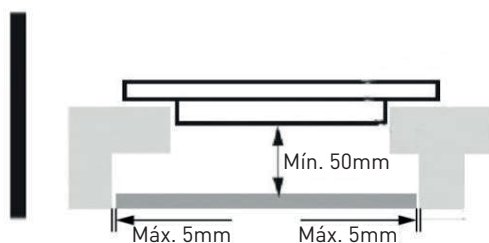
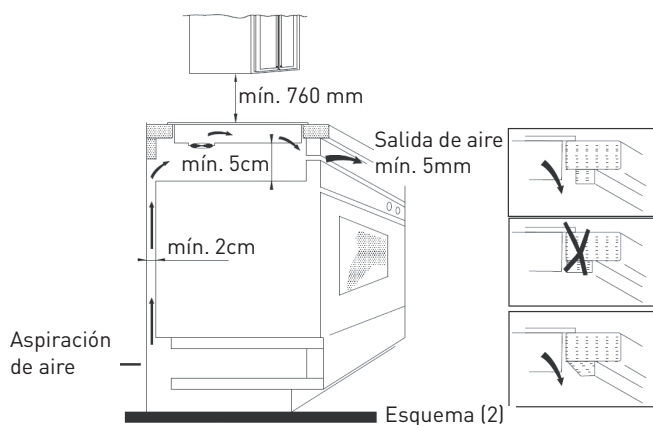


L (mm)	An.(mm)	AL (mm)	D (mm) máximo	D (mm) sin cuadro de conexión	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	58	54	54	270	490	50 min

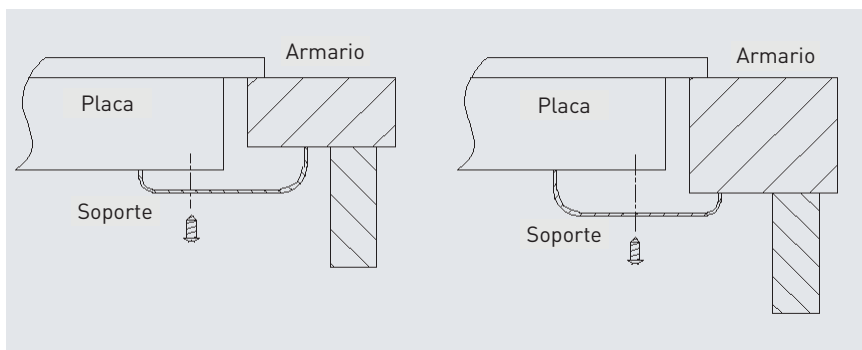
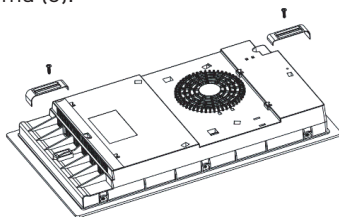
2 - En cualquier caso, asegúrese de que la placa de cocción vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas.
Esquema (2).

NOTA:

La distancia de seguridad entre la placa de cocción y cualquier mueble adyacente debe ser de al menos 760 mm.



3 - Fije la placa de cocción vitrocerámica a la encimera atornillando los cuatro ganchos que se encuentran bajo la placa. La posición de los ganchos se puede ajustar en función del grosor de la encimera. Esquema (3).



Conexiones eléctricas

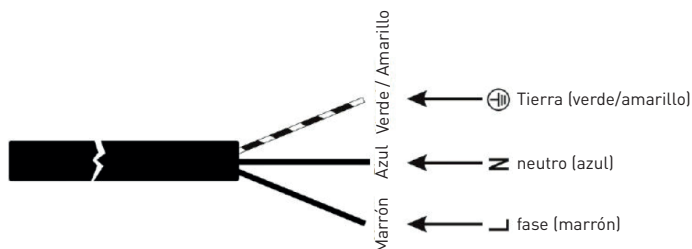
- Compruebe que el contador del abonado y los fusibles pueden soportar la intensidad consumida por la placa, teniendo en cuenta otros electrodomésticos enchufados.
- Calibre de los fusibles de líneas (uno por fase): 16 amperios.
- **El aparato no debe enchufarse mediante alargaderas o regletas (riesgo de incendio).**
- Utilice un enchufe que disponga de una buena puesta a tierra, la cual debe estar enchufada obligatoriamente siguiendo la norma NF C 15-100.
- Una vez instalado el aparato, asegúrese de que se puede acceder fácilmente al cable de alimentación.
- La línea de alimentación eléctrica que sale del contador no debe ser inferior a 4 mm² por conductor.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, su servicio de postventa o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.

El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y de que cumple con la normativa local.

- El cable no debe doblarse o comprimirse.
- El cable debe revisarse de forma regular y solo puede reemplazarlo un técnico cualificado.
- El aparato debe instalarse siguiendo las normas eléctricas nacionales.

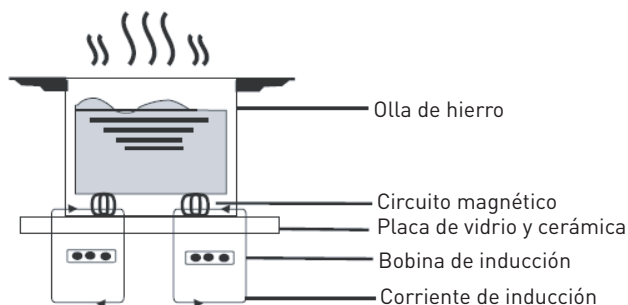
- Para la placa IH 2 TB1FZ 373C, la conexión debe seguir el siguiente esquema:



Utilización

Principio de funcionamiento de la inducción

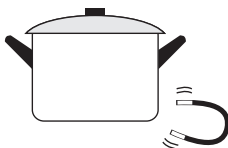
La placa de cocción por inducción está equipada con un bobina de un material ferromagnético y de un sistema de control. La corriente eléctrica genera un potente campo magnético a través de la bobina. Esto hace que gire a gran velocidad produciendo calor que se transmite al utensilio de cocina a través de la zona de cocción.



Elegir la batería de cocina correcta

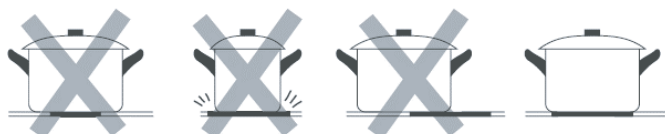
Utilice solo utensilios de cocina aptos para inducción.

- Puede comprobar que son aptos en el embalaje o en el fondo de los utensilios de cocina.
- También puede hacer el llamado 'test del imán'. Acerque un imán a la base del recipiente, si el imán se adhiere al recipiente, el utensilio es apto para inducción.
- Si no tiene un imán, coloque el producto en una zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, quiere decir que el utensilio es apto. Si 'L' parpadea, significa que el utensilio no es apto.
- Las baterías de cocina de acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base metálica, vidrio, madera, porcelana y cerámica no son aptas para la cocción por inducción.

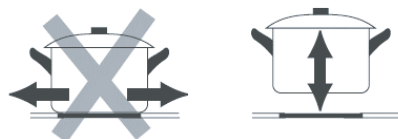


Elegir la batería de cocina correcta

- No utilice recipientes con el fondo estropeado o redondeado.



- Asegúrese de que el diámetro de los recipientes es adecuado para el diámetro del fuego y de que está correctamente colocado en el centro.



Dimensiones mínimas de los recipientes para una eficacia de cocción óptima:

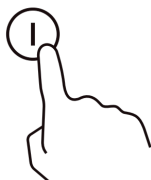
Tamaño de los fuegos (mm)	Diámetro mínimo del recipiente (mm)
180	140
Bridge Zone 380*180mm	250

Consejos de utilizaciónInformación antes de utilizar

Al conectar la placa de cocina, emite una señal acústica y se encienden los indicadores de potencia durante un segundo, después se apagan, indicando que la placa de cocción vitrocerámica se puede utilizar y está en modo espera.

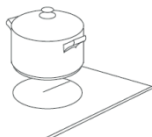
Puesta en marcha

1 – Pulse el botón 1 (Encendido/Apagado) para encender la placa de cocción vitrocerámica.

**NOTA:**

Cada zona de calentamiento es independiente de las demás.

2 – Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona que desea utilizar.

**NOTA:**

Asegúrese de que la base de la sartén o de la olla y la superficie de la placa están secas.

3 – Seleccione la zona de cocción (botón 5) Elija la potencia de calentamiento de la zona de cocción pulsando los botones (2) '+' y '-'

**NOTA:**

Si no se selecciona ninguna potencia al cabo de 1 minuto, la placa de cocina se apagará. Para volver a ponerla en funcionamiento, vuelva a empezar desde el paso 1.

NOTA:

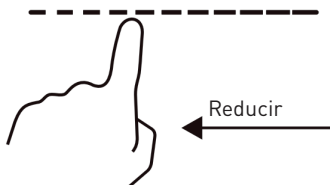
La potencia de calor se puede modificar en cualquier momento pulsando los botones '+' y '-'.

IMPORTANTE:

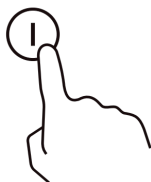
- No deje nunca un fuego en funcionamiento sin un utensilio de cocina apto encima.
- No deje nunca una zona de cocción sin vigilancia.

Apagado

1 – Disminuya la potencia de calentamiento de la zona de cocción pulsando las teclas '-' hasta 0.



2 – Pulse el botón 2 (Encendido/Apagado) para apagar la placa de cocción vitrocerámica.



Tenga cuidado con las superficies calientes:

Al terminar de cocinar, la placa vitrocerámica está caliente, el indicador 'H' indica qué zona(s) de cocción está(n) caliente(s). Cuando este indicador se apaga, quiere decir que las superficies se han enfriado y que ya no hay riesgo de quemaduras.

NOTA:

Tenga cuidado antes de tocar el vidrio de la placa cuando se haya apagado el indicador.

NOTA sobre el ahorro de energía:

Para mantener un plato caliente (por ejemplo, antes de servirlo), puede utilizar el indicador de superficie caliente (H) como referencia.

Seguridad automática

Protección de sobrecalentamiento

- Un sensor instalado en la placa de cocina mide permanentemente la temperatura de la superficie de la placa. Si detecta que la temperatura es demasiado elevada, la placa de cocina se detendrá automáticamente.
- Cuando la temperatura de la superficie de la placa vuelva a ser normal, la placa de cocina vitrocerámica volverá a estar operativa.

Advertencia de calor residual

Al terminar de cocinar, la placa vitrocerámica está caliente, el indicador 'H' indica qué zona(s) de cocción está(n) caliente(s).

Apagado automático

• La placa de cocina está programada para apagarse automáticamente si no se utiliza durante un tiempo determinado (por ejemplo, cuando olvidamos apagarla). Este tiempo está programado en función de la potencia definida y se muestra en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento máximo sin uso (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Opciones de utilizaciónBloqueo de las teclas (seguridad infantil)

Esta placa de cocción vitrocerámica permite bloquear los botones táctiles para evitar modificaciones involuntarias.

Cuando el bloqueo está activado, no funcionará ningún botón, salvo el de Encendido/Apagado (botón 6).

1. Para activar el bloqueo, pulse el botón 3 () y el indicador luminoso mostrará **L** o. La placa está bloqueada.

2. Para desactivar el bloqueo, asegúrese de que la placa está en funcionamiento, pulse de nuevo durante unos segundos el botón 3 (), el indicador luminoso se apagará y podrá utilizar de nuevo la placa de cocción.

OBSERVACIÓN:

Cuando el bloqueo está activado, solo se podrá utilizar el botón 1 (Encendido/Apagado ) para apagar la placa de cocción vitrocerámica en caso de emergencia. Al volver a encender la placa de cocción, hay que desactivar el modo bloqueo siguiendo las indicaciones del punto 2.

Uso del temporizador

El temporizador se puede utilizar de 2 formas distintas.

1. Temporizador sencillo de aviso. En ese caso, cuando el temporizador llegue a 0, emitirá un sonido pero no detendrá el funcionamiento de la placa de cocina.
2. Temporizador con apagado de una zona de cocción.

El temporizador tiene una amplitud de 1 a 99 minutos en ambos modos de uso.

Utilización del temporizador en modo aviso

1 – Asegúrese de que la placa de cocina está en funcionamiento y de que no hay ninguna zona de cocción activa (el indicador de potencia de todas las zonas de cocción muestra 'fijo')



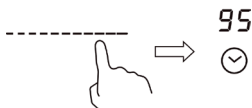
2 – Pulse el botón de temporizador (botón 3) la cifra «00» se muestra y el 0 de las unidades parpadea.



3 – Ajuste el valor de la unidad pulsando las teclas + o - en la zona [2] (aquí: 5).



4 – Cuando el valor se haya determinado, pulse de nuevo el botón de temporizador para cambiar a la decena. La cifra de las decenas parpadea.



5 – Ajuste el valor de las decenas pulsando las teclas + o - en la zona [2] (aquí: 9). Cuando se valida el temporizador, la cuenta atrás empieza inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

- -

6 – Cuando el temporizador llegue a cero, la placa de cocina emitirá una alarma (bip) durante 30 segundos. La pantalla mostrará ‘--’

Utilización del temporizador en modo fin de cocción

1 – Asegúrese de que la placa de cocción vitrocerámica está encendida.



2 – Seleccione la zona de cocción (botón 5).



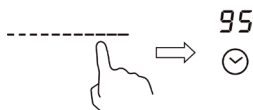
3 – Pulse en la tecla temporizador (botón 3). Aparece la cifra «00» y el 0 de las unidades parpadea.



4 – Ajuste el valor de la unidad pulsando las teclas + o - en la zona (2) (aquí: 5).



5 – Cuando el valor se haya determinado, pulse de nuevo el botón de temporizador para cambiar a la decena. La cifra de las decenas parpadea.

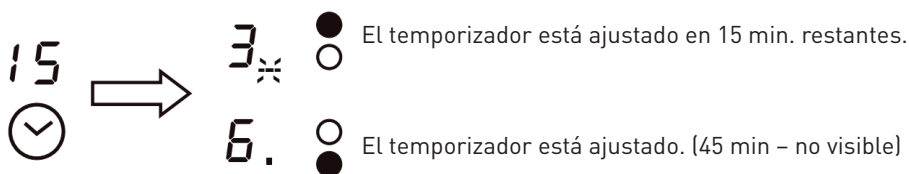


6 – Ajuste el valor de las decenas pulsando las teclas + o - en la zona (2) (aquí: 99). Cuando se valida el temporizador, la cuenta atrás empieza inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

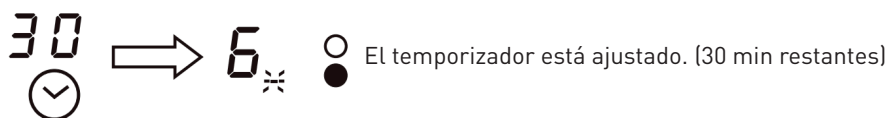
Es posible activar el temporizador para varias zonas siguiendo el mismo procedimiento para cada zona de cocción.

Si el temporizador se ha activado para varias zonas:

1 – Cuando ajusta el temporizador para varias zonas de cocción, se encienden unos puntos rojos en la potencia de las zonas de cocción correspondientes. El temporizador muestra el tiempo restante más breve. El punto de la zona correspondiente parpadea.



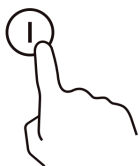
2 – Una vez que ha finalizado la cuenta atrás, la zona correspondiente se apaga. Luego, se mostrará de nuevo el temporizador más breve y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



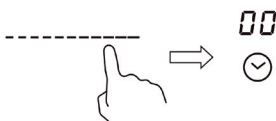
Para apagar el temporizador antes del final programado:



1. Seleccione la zona de cocción (5) para la que se va a apagar el temporizador



2. Pulse en la tecla temporizador (4), el indicador parpadeará.

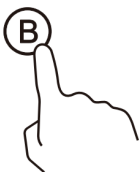


3. Pulse la tecla '-' en la zona (2) hasta «00», el temporizador se cancelará.

Para activar la función Booster (según el modelo)



1. Seleccione la zona de cocción (botón 5).



2. Pulse «B» y funcionará a la máxima potencia.

Para desactivar la función Booster

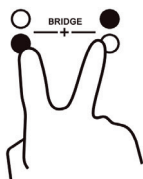


1- Seleccione la zona de cocción (botón 5).

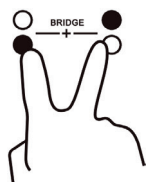


2 - Pulse de nuevo el botón «B», el botón «-» o en cualquier lugar de la zona 2 hasta que en la pantalla se muestre la potencia deseada.

Activación de la zona Bridge



1. Pulse los 2 botones de zonas al mismo tiempo para activar la zona flexible. La pantalla indicará «=», que quiere decir que las 2 zonas están vinculadas. La cifra indica el nivel de potencia de la zona vinculada.

Cancelación de la zona Bridge

1. Pulse directamente cualquiera de las 2 zonas seleccionadas. El indicador cambiará así de «=» a «-» o «0». La zona flexible queda anulada. Deberá entonces seleccionar la potencia en cada zona.

Consejos de cocción

Los consejos de cocción se indican a título informativo únicamente; los ajustes dependen de varios factores como, por ejemplo, los utensilios de cocina, el alimento que se va a cocinar... Únicamente la experiencia cocinando con esta placa de cocción vitrocerámica le permitirá determinar los ajustes de potencia más adecuados.

Nivel de potencia	Utilización
1 – 2	- Cocción lenta para poca cantidad de alimento - Fundir mantequilla, chocolate o alimentos que se cocinan muy rápido - Cocción lenta - Hervir agua lentamente
3 – 4	- Calentamiento - Hervir agua rápidamente - Cocer arroz
5 – 6	- Cocinar crepes y tortitas
7 – 8	- Asar carne - Saltear verduras - Cocer pasta
9	- Freír carne - Hervir agua rápidamente, aceite - Hervir la sopa

Mantenimiento y limpieza

Antes de limpiar la placa de cocina, asegúrese de que esté apagada. Si puede, se recomienda desconectar la placa de cocina de la corriente antes de limpiarla.

- Para conservar el brillo del vidrio de cerámica se recomienda una limpieza periódica.
- Limpie los líquidos derramados o cualquier tipo de alimento incrustado sirviéndose de un estropajo suave empapado en agua caliente.
- El polvo y las partículas de comida pueden limpiarse con un paño empapado en agua caliente.
- Si utiliza detergente, asegúrese de que es apto para cristal o acero inoxidable y que no es abrasivo ni en forma de polvo. Los productos de limpieza abrasivos o en polvo pueden estropear la superficie de la placa.
- Se debe eliminar cualquier resto del detergente con un paño húmedo.
- Si usa detergente, siga los consejos de uso del envase del detergente.
- El polvo, la grasa y los residuos líquidos de alimentos que se hayan derramado deben limpiarse en cuanto sea posible.

- Si se endurecen, será más difícil eliminarlos. Esto ocurre especialmente con las mezclas de sirope o de azúcar, que pueden adherirse de forma permanente a la superficie de la placa de cocina si se queman.
- Si uno de estos alimentos se ha fundido en la superficie de cerámica, deberá quitarlo inmediatamente (con la superficie aún caliente) con una rasqueta específica para vidrio cerámico para evitar cualquier daño permanente a la superficie de la placa de cocina.
- No coloque artículos sobre la placa que puedan derretirse: como el plástico, las láminas de aluminio, el azúcar, las mezclas de sirope azucarado, etc.
- Evite utilizar un cuchillo o cualquier otro utensilio cortante, ya que esto podría dañar la superficie.
- Evite utilizar nana o un estropajo abrasivo para no rayar la superficie de manera permanente.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.

Resolución de problemas

Le recomendamos que haga las siguientes verificaciones en su aparato antes de llamar al servicio posventa. Puede que el problema sea sencillo y pueda resolverlo usted mismo.

Durante el funcionamiento, es posible que aparezca un código en el panel de control para indicar un problema de funcionamiento. Si ocurre esto, anótelos para poder indicárselo a su servicio posventa.

Una vez que el problema esté resuelto, pulse el botón **Encendido/Apagado** para reiniciar la placa de cocina.

Si el problema persiste a pesar de todas las comprobaciones, contacte con el servicio posventa.

Problemas	Posibles causas	Soluciones
La placa de cocción no se enciende.	No hay alimentación eléctrica	• Asegúrese de que la placa de cocina está conectada y tenga corriente. • Compruebe que la alimentación eléctrica de su vivienda funciona correctamente.
Los botones táctiles no responden al tocarlos.	Los botones están bloqueados	El bloqueo de los botones está activado, consulte el apartado 'Utilización' para conocer el funcionamiento de esta opción.
Los botones táctiles no responden fácilmente al tocarlos.	• El vidrio de cerámica está sucio • El dedo con el que toca el botón no está en la posición correcta	• Limpie el vidrio de cerámica siguiendo los consejos del apartado 'Mantenimiento y limpieza' • Siga los consejos del apartado 'Descripción del aparato'

Problemas	Posibles causas	Soluciones
El vidrio se raya.	• La forma de limpiarlo o los utensilios de limpieza no son adecuados • El fondo de los utensilios de cocina está en mal estado	• Siga los consejos del apartado 'Mantenimiento y limpieza' • Utilice utensilios de cocina con fondo plano y sin daños, siga las instrucciones del apartado 'Consejos de utilización'
Algunos utensilios de cocina crujen, crepitan o hacen ruido	Esto se debe a la fabricación de los utensilios de cocina	Estos ruidos son normales y no son signo de mal funcionamiento de la placa de cocina

Visualización de código de error

Si se produce este problema, la placa de inducción se pondrá automáticamente en modo seguro y mostrará uno de estos códigos:

Código error	Posibles causas	Soluciones
E4 / E5 E7 / E8	• Fallo del sensor de temperatura. • Fallo del sensor de temperatura del transistor bipolar.	Póngase en contacto con el servicio posventa
E2 / E3	Tensión de alimentación anómala	• Compruebe si la fuente de alimentación es normal. • Apague y vuelva a encender el aparato una vez que se ha restablecido la corriente eléctrica.
E6 / E9	Temperatura elevada en los generadores	• Compruebe el funcionamiento del ventilador • Reinicie el aparato una vez que la zona de cocción se haya enfriado
Otros códigos		Póngase en contacto con el servicio posventa

